



USULAN PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

JUDUL PROGRAM

ESSENSIAL

“Es Putar Sensasi Herbal”

**BIDANG KEGIATAN :
PKM KEWIRAUSAHAAN**

Diusulkan oleh :

RIKA AYU ANGGRAINI	(H3514045/ 2014)
AZIB DIKI HENDRAWAN	(H3513009/ 2013)
MUSTAFA APRILIANA	(H3513027/ 2013)
INDRIANI	(H3514025/ 2014)
MUHAMMAD NASIRUDIN	(H3513028/ 2013)

UNIVERSITAS SEBELAS MARET

SURAKARTA

2015

HALAMAN PENGESAHAN
USULAN PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

1. Judul Kegiatan : ESSENSIAL, "Es Putar Sensasi Herbal"
2. Bidang Kegiatan : PKM-K
3. Ketua Pelaksana Kegiatan
 - a. Nama Lengkap : Rika Ayu Anggraini
 - b. NIM : H3514045
 - c. Jurusan : DIII Agribisnis Minat Agrofarmaka
 - d. Perguruan Tinggi : Universitas Sebelas Maret Surakarta
 - e. Alamat Rumah : Kroyo RT 14 RW 05, Taraman, Sidoharjo, Sragen
 - f. No. Telp / HP : 085642239600
 - g. Alamat E-mail : rikaayuanggraini@gmail.com
4. Anggota Pelaksana Kegiatan : 4 orang
5. Dosen Pendamping
 - a. Nama : Ir. Kawiji, MP
 - b. NIDN : 0014126108
 - a. Alamat Rumah dan No Hp : Jl. Anggrek II/36 PerumnasPalur, Karanganyar, Jawa Tengah / 08122989586
6. Biaya Kegiatan Total
 - a. DIKTI : Rp. 11.280.000.00,-
 - b. Sumber lain : Rp. -
7. Jangka Waktu Pelaksanaan : 4 bulan

Surakarta, 30 September 2015

Menyetujui
Wakil Dekan
Bidang Kemahasiswaan dan Alumni

(Heri Widianto, SP., MP)
NIP. 197101171996011002

Wakil Rektor
Bidang Kemahasiswaan dan Alumni

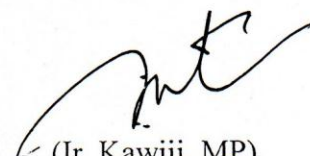
(Prof. Dr. Darsono M.Si.)
NIP. 196606111991031002

Ketua Pelaksana



(Rika Ayu Anggraini)
NIM. H3514045

Dosen Pendamping



(Ir. Kawiji, MP)
NIP. 196112141986011001

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
DAFTAR ISI.....	iii
RINGKASAN	1
BAB 1. PENDAHULUAN	2
BAB 2. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA	4
BAB 3. METODE PELAKSANAAN	7
BAB 4. BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN	9
LAMPIRAN - LAMPIRAN.....	10

RINGKASAN

Indonesia merupakan negara yang kaya akan kulinernya baik dari sabang sampai merauke. Tetapi sampai saat ini tidak banyak kuliner tradisional yang dapat bertahan dan menunjukkan eksistensinya di dunia kuliner Indonesia. Bahkan, bisa dipastikan anak-anak yang lahir pada zaman millennium ini tidak mengenal cita rasa makanan dan minuman tradisional khususnya jamu yang pernah ada. Strategi yang paling tepat saat ini untuk membuat kecintaan bangsa Indonesia terhadap makanan dan minuman tradisional bangsa tidak kian luntur, adalah melalui bisnis minuman tradisional dengan inovasi. Melihat situasi penduduk bangsa Indonesia yang rata-rata mempunyai jiwa konsumtif, serta jumlah total populasi sekitar 250 juta penduduk, Indonesia adalah negara berpenduduk terpadat nomor empat di dunia. Es Putar Sensasi Herbal “Essensial” diharapkan menjadi sebuah jawaban yang berwujudkan usaha berbasis ekonomi kreatif yang mengangkat warisan budaya kuliner Es Putar dengan cita rasa khas jamu yang baik untuk menjaga kesehatan .

Es Putar dan jamu merupakan minuman tradisional Indonesia yang menjadi warisan nenek moyang kita dan sampai saat ini masih terus ada di sekitar kita. Terbuat dari bahan alami yaitu santan sebagai sumber protein nabati pengganti susu, namun cita rasanya yang manis dan gurih tak kalah nikmat dengan es krim modern yang pilihannya semakin beragam di pasaran. Tekstur es putar juga agak berbeda dengan es krim yang lebih lembut dimulut. Pembuatan es putar juga terbilang unik, sesuai namanya pembuatannya dilakukan dengan memutar tong es hingga cairan didalam mengental dan mengkristal. Kami memberikan inovasi berupa tambahan cita rasa jamu tradisional yang populer seperti beras kencur. Jamu adalah minuman tradisional khas Indonesia yang terbuat dari tanaman obat yang berfungsi menjaga kesehatan bahkan mampu menyembuhkan penyakit. Kombinasi antara es putar dan dengan cita rasa jamu (herbal) ini diharapkan mampu meningkatkan eksistensi es putar dan jamu pada masyarakat pada umumnya. Sehingga es putar sensasi herbal “Essensial” dapat memberikan pengalaman kuliner tersendiri dengan nikmatnya es putar dan manfaat dari jamu yang baik untuk menjaga kesehatan.

Key word : *Usaha, Minuman, Tradisional, Es Putar, Jamu, Essensial.,*

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia adalah negara yang memiliki keanekaragaman hayati khususnya tanaman herbal. Kebanyakan di Indonesia penggunaan tanaman obat (herbal) hanya digunakan sebagai bahan baku pembuatan jamu. Padahal, saat ini kebanyakan masyarakat Indonesia minat minum jamu menurun khususnya pada kalangan muda karena dibenak mereka jamu rasanya pahit dan jamu hanya diminum jika dalam keadaan tubuh tidak fit. Kebanyakan anak-anak juga tidak menyukai jamu, padahal jamu merupakan obat herbal yang sangat bermanfaat untuk menjaga kesehatan. Kurang tertariknya masyarakat untuk mengkonsumsi tanaman obat yaitu dalam olahan jamu, menjadikan tanaman herbal tidak banyak digunakan dalam pemanfaatan zat yang terkandung di dalam tanaman herbal tersebut. Padahal, banyak kandungan alami dari tanaman herbal yang sangat bermanfaat untuk menjaga kesehatan. Banyak masyarakat yang lebih tertarik dengan mengkonsumsi suplemen yang berasal dari bahan kimia yang lebih praktis dan dirasa cepat.

Es Putar merupakan es tradisional Indonesia yang saat ini mulai kehilangan tempat oleh pencinta es khususnya kaum muda yang lebih tertarik dengan es krim buatan pabrik. Bahan utama es putar yang berasal dari santan yang menjadi ciri pembenda cita rasa dibandingkan es krim yang berasal dari susu. Pembuatan es putar sesuai dengan namanya yaitu memutar tong es hingga larutan mengental menjadi es. Es putar disukai dari mulai anak-anak hingga usia lanjut. Strategi yang paling tepat saat ini untuk membuat tanaman herbal agar disukai oleh semua kalangan masyarakat dan melestarikan kuliner tradisional es putar adalah melalui bisnis es putar dengan cita rasa jamu (herbal).

Hal ini mendorong kami untuk membuka usaha Es Putar Sensasi Herbal “Essensial” sebagai bentuk kecintaan terhadap warisan kuliner Indonesia. Es putar adalah minuman tradisional yang banyak disukai oleh masyarakat tempo dulu. Sementara es putar sekarang mulai jarang dijumpai dan belum ada varian rasa es putar yang lebih bermanfaat serta lebih menyehatkan tentunya. Perlu adanya usaha kreatif dan inovatif dalam membaca peluang berwirausaha serta dapat membangkitkan eksistensi jamu dalam bentuk es putar di kalangan masyarakat baik dari tingkat golongan bawah sampai tingkat golongan atas.

B. Perumusan Masalah

Lunturnya kecintaan masyarakat terhadap warisan kuliner tradisional khususnya jamu dan es putar serta situasi penduduk bangsa Indonesia yang rata-rata mempunyai jiwa konsumtif, dan jumlah total populasi sekitar 250 juta penduduk.

ESSENSIAL yaitu Es Putar Sensasi Herbal diharapkan menjadi sebuah jawaban yang berwujudkan usaha berbasis ekonomi kreatif yang bertujuan melestarikan kuliner Es Putar dan melestarikan serta mengenalkan jamu ke seluruh kalangan konsumen.

C. Tujuan

1. Kreatifitas di bidang pangan yaitu melestarikan jamu tradisional dalam inovasi berupa es putar sensasi herbal menjadi sebuah peluang usaha.
2. Dapat melestarikan budaya pembuatan es tradisional dan jamu gendong
3. Sarana pengembangan skill kewirausahaan mahasiswa

D. Luaran

1. Menerapkan Usaha Berbasis Ekonomi Kreatif bertajuk Essensial yaitu es putar sensasi herbal.
2. Memunculkan trend positif makanan tradisional dan budaya yang ada di kalangan masyarakat.
3. Berdirinya usaha mandiri.

E. Manfaat Kegiatan / Kegunaan

1. Memunculkan usaha ekonomi kreatif di kalangan mahasiswa.
2. Makanan tradisional yang tak tenggelam oleh perkembangan zaman.
3. Meningkatnya skill mahasiswa dalam berwirausaha dan menerapkan ilmu yang diperoleh di bangku perkuliahan.

BAB 2

GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

Es Putar Sensasi Herbal “Essensial” adalah usaha berbasis ekonomi kreatif bertajuk ekspresiku di serabi untuk melestarikan makanan tradisional. Es Putar merupakan minuman tradisional Indonesia yang menjadi warisan nenek moyang kita dan sampai saat ini masih terus ada di sekitar kita meskipun sudah jarang ditemukan. Es putar merupakan es khas Indonesia karena berasal dari santan yang didinginkan dengan cara diputar yang menjadi ciri khasnya. Es putar membentuk cita rasa gurih, manis dan segar tak kalah nikmat dengan es krim beragam di pasaran. Es putar mempunyai penikmatnya sendiri khususnya generasi 80-90an yang ingin bernostalgia.

Es putar dalam pembuatannya sangat mudah dan dapat dikombinasikan dengan berbagai rasa khususnya buah. Es Putar dibuat di dalam tabung yang sekelilingnya diberi bongkahan es batu dan ditaburi garam kasar lalu diputar di dalam tabung kayu hingga berbentuk es. Bahan pembuatan es putar adalah santan yang telah dimasak dengan gula jawa dan daun pandan. Kami memberikan inovasi pada es putar dengan penambahan cita rasa jamu yang beraneka ragam seperti temulawak dengan tambahan madu, beras kencur atau kunir asam. Jamu adalah minuman khas Indonesia yang berasal dari bahan alam yang mempunyai khasiat yang baik untuk menjaga kesehatan tubuh. Sebagai contoh jamu beras kencur, bermanfaat untuk menambah nafsu makan, mengembalikan stamina, meredakan masuk angin sampai dapat melangsingkan tubuh secara alami. Manfaat jamu inilah yang kami buat inovasi rasa es putar sensasi herbal sebagai wujud kebanggaan kami kepada es putar dan jamu tradisional. Sehingga es putar sensasi herbal “Essensial” dengan tambahan cita rasa jamu tradisional dapat memberikan daya tarik berupa rasa dan khasiat yang bermanfaat bagi konsumen.

Es Putar Sensasi Herbal “Essensial” diharapkan mampu mengangkat kuliner khas Indonesia sekaligus jamu tradisional. Essensial hadir dengan tiga varian rasa yaitu Beras kencur yang sudah tidak asing lagi oleh penikmat jamu, Temulawak dengan madu serta Kunir Asam. Es Puter Sensasi Herbal “Essensial” diharapkan mampu memberikan pengalaman kuliner bagi pecinta es putar dan cara inovatif mengonsumsi jamu. Es Puter Sensasi Herbal “Essensial” juga diharapkan mampu melestarikan, mengenalkan dan mencintai Es Putar dan Jamu kepada generasi muda.

Target pasar ditujukan untuk semua kelas ekonomi, mulai dari bawah, menengah dan keatas. Untuk masyarakat dengan ekonomi menengah keatas biasanya promosi dilakukan dengan mulut kemulut ataupun melalui media sosial.

Karena dengan keadaan ekonomi seperti itu masyarakat seringkali memakai gadget dan media sosial yang lainnya. Sedangkan masyarakat ekonomi bawah tidak dilakukan promosi melainkan langsung dijual ke konsumen dengan membuka stand di lingkungan yang strategis seperti car free day (CFD) atau menggunakan kemasan cup secara konsinyasi. Permintaan pasar yang selalu meningkat menjadi sebuah peluang yang sangat menguntungkan dalam menjalankan usaha Es Puter Sensai Herbal “Essensial”. Harga produk Essensial ini juga relatif terjangkau dan disukai semua kalangan mulai dari anak-anak hingga orang tua.

Es Putar Sensasi Herbal “Essensial” merupakan produk inovatif yang sangat menjanjikan untuk dijadikan usaha mandiri, untuk menjalankan usaha kami memiliki potensi sumber daya manusia yang terpetakan sebagai berikut :

Nama lengkap	Kompetensi	Uraian pekerjaan
Rika Ayu Anggraini	Leadership	Penanggung jawab
Azib Diki Hendrawan	Mengerti dalam Proses Pembuatan	Produksi
Mustafa Apriliana	Mengerti dalam Proses Pembuatan	Produksi
Indriani	Mengerti Pengemasan	Pengemasan
Muhammad Nasirudin	Pengusaha Wilayah	Pemasaran

Analisis Ekonomi Usaha

1. Investasi atau keperluan modal

Jenis Barang	Jumlah
➤ Biaya Tetap	Rp. 3.600.000,-
➤ Biaya Tidak Tetap/ 4 Bulan	Rp. 5.600.000,-
➤ Biaya Perjalanan	Rp. 850.000,-
➤ Biaya Lain-lain	Rp. 1.230.000,-
Total Biaya (Rp)	Rp. 11.280.000,-

2. Biaya Tetap

Jenis Barang	Jumlah
➤ Pembuat Es Putar	Rp. 1.500.000,-
➤ Termos ice	Rp. 500.000,-
➤ Peralatan memasak	Rp. 100.000,-
➤ Spoon Ice Cream	Rp. 100.000,-
➤ Kemasan	Rp. 1.400.000,-
Total Biaya (Rp.)	Rp. 3.600.000,-

3. Biaya Tidak Tetap Untuk 4 Bulan

Jenis Barang	Jumlah
➤ Bahan herbal (Beras Kencur/Kunir Asem/ Temulawak)	Rp. 1.000.000,-
➤ Kelapa	Rp. 1.000.000,-
➤ Gula Merah	Rp. 720.000,-
➤ Garam Halus	Rp. 40.000,-
➤ Es batu	Rp. 360.000,-
➤ Gula Pasir	Rp. 1.200.000,-
➤ Garam Batu	Rp. 100.000,-
➤ Daun Pandan	Rp. 80.000,-
➤ Tepung Maizena	Rp. 600.000,-
➤ Bahan Pelengkap	Rp. 500.000,-
Total Biaya tidak tetap (Rp.)	Rp. 5.600.000,-

4. Biaya Lain-Lain

➤ Transportasi	Rp. 850.000,-
➤ Promosi	Rp. 800.000,-
➤ Dokumentasi	Rp. 50.000,-
➤ Penyusunan Laporan	Rp. 240.000,-
Total biaya Lain-lain	Rp. 1.230.000,-

5. Perhitungan biaya produksi dalam satu periode.

Biaya Tetap (VC)

➤ Penyusutan Peralatan (20% x Biaya Peralatan)

➤ = 20% x Rp. 3.600.000,-

➤ = Rp. 720.000,-

Biaya Produksi (TC)

➤ FC + VC

➤ = Rp. 5.600.000,- + Rp.720.000,-

➤ =Rp. 6.320.000,-

Penentuan Harga Pokok Penjualan (HPP)

➤ TC + Biaya Lain-lain

➤ = Rp. 6.320.000,- + Rp. 1.230.000,-

➤ = Rp. 7.550.000,-

Penerimaan

- Harga per pcs = Rp. 4000
- Target produksi 4000 pcs dalam 4 bulan
- = $4000 \times \text{Rp. } 4000$
- = Rp. 16.000.000,-

Keuntungan

- Penerimaan - HPP
- = Rp. 16.000.000,00 - Rp. 7.550.000,00-
- = Rp. 8.450.000,00

B/C Ratio

- Hasil Penjualan : Biaya Produksi
- = Rp. 8.450.000,00- : Rp. 6.320.000,00-
- = 1,33

Karena B/C Ratio >1, maka Usaha ESSENSIAL layak untuk dijalankan.

BAB 3

METODE PELAKSANAAN

Agar program ini berjalan dengan baik, maka dibutuhkan metode pelaksanaan yang menjadi pedoman agar tujuan program dapat berjalan dengan lancar. Maka kami membagi pelaksanaan program ini menjadi beberapa tahapan diantaranya :

1. Tahap Persiapan

Tahap awal yang akan kami lakukan untuk mengembangkan usaha Essensial. Salah satunya mempersiapkan berbagai kebutuhan awal yang digunakan sebagai penunjang keberjalanan usaha kami, diantaranya adalah :

a. Tempat Usaha

Lokasi usaha Essensial berada pada tempat salah satu anggota yaitu bertempat di Tengkek RT 03 RW 08, Pondok, Nguter, Sukoharjo

b. Alat

- Pembuat Es Puter
- Kompor Gas
- Peralatan Memasak
- Thermos ice
- Blender
- Kemasan (cup)

c. Bahan

- Tepung Maizena
- Santan
- Bahan Herbal Utama (Beras Kencur/Temulawak/Kunir Asem)
- Gula Merah
- Gula Pasir
- Es Batu
- Garam Halus
- Madu
- Daun Pandan
- Bahan Bumbu Pelengkap

2. Tahap Produksi

Pada bagian ini kami akan melakukan proses produksi Es Putar Sensasi Herbal “Essensial”. Pembuatan Essensial sama seperti halnya pembuatan Es Putar pada umumnya tetapi kami menambahkan campuran Herbal yaitu bahan baku jamu pada umumnya seperti beras kencur/temulawak. Sehingga Es Putar kami mempunyai cita rasa jamu contoh salah satunya ialah beras kencur. Didalam tahap produksi terdapat beberapa proses, diantaranya adalah :

- a. Pembuatan ekstrak herbal
- b. Pemasakan campuran santan dengan herbal
- c. Pendinginan
- d. Pengemasan

3. Tahap Pemasaran

Sementara di tahap pemasaran kami juga membagi menjadi beberapa bagian agar program ini berjalan dengan baik. Bagian-bagian itu seperti yang kami jelaskan dibawah ini:

- a. Pengenalan Produk
Pengenalan produk melalui promosi melalui media online dan media cetak, tetapi kami tidak menutup kemungkinan untuk melakukan promosi dengan cara tester produk kepada konsumen.
- b. Pemasaran
 - Target pemasaran adalah masyarakat dengan semua tingkatan umur karena es putar disukai setiap kalangan.
 - Lokasi Pemasaran produk kami adalah di kawasan solo raya dan kawasan kampus, serta pada Car Free Day.
- c. Media Pemasaran
 1. Media sosial
Dalam melakukan promosi produk kami akan memaksimalkan pemasaran melalui media sosial seperti blog, facebook dan twitter. Hal ini akan mempermudah para pelanggan untuk melihat produk yang kami produksi. Bahkan pelanggan bisa melakukan pemesanan terlebih dahulu melalui media sosial yang kami miliki.
 2. Pamflet dan Brosur
Pamflet dan brosur juga menjadi media promosi yang kami pilih agar dapat memperluas produk Es Putar Sensasi Herbal “Essensial” sehingga tujuan untuk mencapai jangkauan pasar yang luas dan omset yang meningkat.

4. Tahap Evaluasi

Kami juga akan melakukan tahap evaluasi yang akan kami lakukan secara berkala dengan melibatkan seluruh anggota program ini bersama dosen pembimbing untuk menentukan langkah yang akan kami lakukan untuk menjalankan program yang akan kami jalankan agar dapat mencapai tujuan program ini.

5. Tahap Laporan

Tahap laporan menjadi tahap akhir dalam program ini. Laporan akan berisi kegiatan program yang dijalankan dan juga berisi apakah tujuan dalam program ini tercapai. Selain itu, laporan akan menjadi rujukan untuk melanjutkan pengembangan usaha setelah program ini berakhir sehingga usaha yang telah dirintis ini terus dilanjutkan.

Anggaran biaya untuk kegiatan ini adalah :

No	Jenis Pengeluaran	Biaya (Rp)
1	Peralatan penunjang	Rp. 3.600.000,-
2	Bahan habis pakai	Rp. 5.600.000,-
3	Perjalanan	Rp. 850.000,-
4	Lain-lain : administrasi, publikasi, laporan, komunikasi	Rp. 1.230.000,-
Jumlah		Rp. 11.280.000,-

Jadwal Kegiatan Usaha ini adalah sebagai berikut :

No	Kegiatan Program	Bulan I				Bulan II				Bulan III				Bulan IV			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1.	Konsultasi																
2	Persiapan pelaksanaan program																
3	Survei alat dan bahan																
4	Pembelian alat																
5.	Pembelian Bahan																
6.	Persiapan produksi																
7.	Produksi																
8.	Pelaksanaan program																
9.	Evaluasi Program																
10.	Laporan																

LAMPIRAN-LAMPIRAN

Lampiran 1. Biodata Ketua, Anggota dan Dosen Pembimbing

Biodata Ketua

A. Identitas Diri

1	Nama lengkap	Rika Ayu Anggraini
2	Jenis kelamin	Perempuan
3	Program Studi	D3 Agribisnis Minat Agrofarmaka
4	NIM	H3514045
5	Tempat dan Tanggal lahir	Sragen, 06 Agustus 1996
6	E-mail	rikaayuanggraini@gmail.com
7	Nomor Telepon/HP	085642239600

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama institusi	SDN 005 Bukit Kapur	SMPN 5 Dumai	SMAN 2 Sragen
Jurusan	-	-	IPA
Tahun Masuk-Lulus	2002-2008	2008-2011	2011-2014

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidak-sesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi. Demikian biodata ini saya buat sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan Hibah Program Kreativitas Mahasiswa Kewirausahaan.

Surakarta, 28 September 2015

Pengusul,



(Rika Ayu Anggraini)

Biodata Anggota 1

A. Identitas Diri

1	Nama lengkap	Indriani
2	Jenis kelamin	Perempuan
3	Program Studi	D3 Agribisnis minat Agrofarmaka
4	NIM	H3514025
5	Tempat dan Tanggal lahir	Cilacap, 13 Juni 1996
6	E-mail	Indriani.suparwanto@gmail.com
7	Nomor Telepon/HP	085643759141

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama institusi	MI Maarif 02 Sidaurip	SMP N 1 Gandrungmangu	SMA N 2 Kebumen
Jurusan	-	-	IPA
Tahun Masuk- Lulus	2002-2008	2008-2011	2011-2014

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidak-sesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi. Demikian biodata ini saya buat sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan Hibah Program Kreativitas Mahasiswa Kewirausahaan.

Surakarta, 28 September 2015

Pengusul,



(Indriani)

Biodata Anggota 2

A. Identitas Diri

1	Nama lengkap	Muhammad Nasirudin
2	Jenis kelamin	Laki-laki
3	Program Studi	DIII Agribisnis minat Agrofarmaka
4	NIM	H3513028
5	Tempat dan Tanggal lahir	Jayapura, 21 juli 1995
6	E-mail	Nasirpapua95@gmail.com
7	Nomor Telepon/HP	082136769025

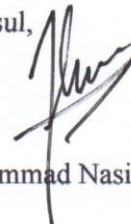
B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama institusi	SDN Impres Angkasapura Jayapura	SMP N 1 Jayapura	SMA N 1 Karanganyar Kebumen
Jurusan	-	-	IPA
Tahun Masuk-Lulus	2001-2007	2007-2010	2010-2013

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidak-sesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi. Demikian biodata ini saya buat sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan Hibah Program Kreativitas Mahasiswa Kewirausahaan.

Surakarta, 28 September 2015

Pengusul,



(Muhammad Nasirudin)

Biodata Anggota 3

A. Identitas Diri

1	Nama lengkap	Mustafa Apriliana
2	Jenis kelamin	Laki-laki
3	Program Studi	DIII Agribisnis minat Agrofarmaka
4	NIM	H3513029
5	Tempat dan Tanggal lahir	Sukoharjo, 10 April 1995
6	E-mail	tofa1015@gmail.com
7	Nomor Telepon/HP	087736410461


B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama institusi	SDN 1 Pundungrejo	SMP N 1 Tawang Sari	SMA N 1 Tawang Sari Sukoharjo
Jurusan	-	-	IPA
Tahun Masuk- Lulus	2001-2007	2007-2010	2010-2013

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidak-sesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi. Demikian biodata ini saya buat sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan Hibah Program Kreativitas Mahasiswa Kewirausahaan.

Surakarta, 28 September 2015

Pengusul,



(Mustafa Apriliana)

Biodata Anggota 4

A. Identitas Diri

1	Nama lengkap	Azib Diki Hendrawan
2	Jenis kelamin	Laki-laki
3	Program Studi	DIII Agribisnis minat Agrofarmaka
4	NIM	H3513009
5	Tempat dan Tanggal lahir	Sukoharjo, 26 Juni 1995
6	E-mail	Azibhendra26@gmail.com
7	Nomor Telepon/HP	089624676240

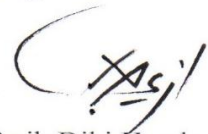
B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama institusi	SD N 2 Banmati Sukoharjo	SMP N 6 Sukoharjo	SMA N 1 Tawangsari Sukoharjo
Jurusan	-	-	IPA
Tahun Masuk-Lulus	2001-2007	2007-2010	2010-2013

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidak-sesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi. Demikian biodata ini saya buat sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan Hibah Program Kreativitas Mahasiswa Kewirausahaan.

Surakarta, 28 September 2015

Pengusul,


(Azib Diki Hendrawan)

Biodata Dosen Pembimbing

Lampiran 2. Justifikasi Anggaran Kegiatan

1. Peralatan Penunjang

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga satuan (Rp.)	Jumlah (Rp.)
Pembuat Es Putar	Unit	1	1.500.000	1.500.000
Termos ice	Unit	1	500.000	500.000
Peralatan memasak	Unit	10	10.000	100.000
Spoon Ice Cream	Unit	2	50.000	100.000
Kemasan	Unit	4000	350	1.400.000
SUB TOTAL (Rp)				3.600.000

2. Bahan Habis Pakai

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga satuan (Rp.)	Jumlah (Rp.)
Bahan Herbal	Kilogram	50	20.000	1.000.000
Kelapa	Liter	100	10.000	1.000.000
Gula Merah	Kilogram	60	12000	720.000
Garam Halus	Kilogram	20	2000	40.000
Es Batu	Liter	180	2000	360.000
Gula Pasir	Kilogram	100	12.000	1.200.000
Garam Batu	Kilogram	100	1000	100.000
Tepung Maizena	Kilogram	60	10.000	600.000
Daun Pandan	Kilogram	40	2000	80.000
Bahan Bumbu Pelengkap	Macam	10	50.000,-	500.000
SUB TOTAL (Rp.)				5.600.000

3. Perjalanan

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan (Rp.)	Jumlah (Rp.)
Bensin	Untuk mencari bahan baku	5 motor	30.000	150.000
Bensin	Untuk mencari bahan baku	5 motor	30.000	150.000
Bensin	Untuk mencari bahan baku	5 motor	30.000	150.000

Bensin	Untuk membawa barang ke tempat pemasaran 2 kali	1 Mobil	200.000	400.000
SUB TOTAL (Rp.)				850.000

4. **Lain-lain**

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga satuan (Rp.)	Jumlah (Rp.)
Administrasi	paket	1	40.000	40.000
Dokumentasi	paket	3	50.000	150.000
Laporan awal dan akhir	bandel	6	40.000	240.000
Promosi	kali	2	400.000	800.000
SUB TOTAL (Rp.)				1.230.000
Total Keseluruhan (Rp.)				11.280.000

Lampiran 3. Susunan Organisasi Tim dan Pembagian Tugas

No.	Nama / NIM	Program Studi	Bidang Ilmu	Alokasi Waktu (jam/minggu)	Uraian Tugas
1	Rika Ayu Anggraini	DIII Agribisnis minat Agrofarmaka	Pertanian	10 jam	Ketua/ koordinator tim
2	Azib Diki Hendrawan	DIII Agribisnis minat Agrofarmaka	Pertanian	10 Jam	Anggota/ Produksi
3	Mustafa Apriliana	DIII Agribisnis minat Agrofarmaka	Pertanian	10 Jam	Anggota/ Produksi
4	Indriani	DIII Agribisnis minat Agrofarmaka	Pertanian	10 Jam	Anggota/ Pengemasan
5	Muhammad Nasirudin	DIII Agribisnis minat Agrofarmaka	Pertanian	10 Jam	Anggota/ Pemasaran



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS SEBELAS MARET**

Jalan Insinyur Sutami No. 36 A Kentingan Surakarta 57126

Telepone (0271) 646994, Faximile (0271) 656429

<http://www.uns.ac.id>

SURAT PERNYATAAN KETUA PELAKSANA

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Rika Ayu Anggraini
NIM : H0813018
Program Studi : DIII Agribisnis Minat Agrofarmaka
Fakultas : Pertanian

Dengan ini menyatakan bahwa usulan PKM-Kewirausahaan kami dengan judul: ESSENSIAL, "Es Putar Sensasi Herbal", yang diusulkan untuk tahun anggaran 2016 **bersifat original dan belum pernah dibiayai oleh lembaga atau sumber dana lain.**

Bilamana di kemudian hari ditemukan ketidaksesuaian dengan pernyataan ini, maka kami bersedia dituntut dan diproses sesuai dengan ketentuan yang berlaku dan mengembalikan seluruh biaya penelitian yang sudah diterima ke kas negara. Demikian pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dan dengan sebenar-benarnya.

Surakarta, 30 September 2015

Yang menyatakan

Mengetahui,
Pembantu Rektor
Bidang Kemahasiswaan dan Alumni

(Prof. Dr. H. Darsono M.Si.)
NIP. 196606111991031002


(Rika Ayu Anggraini)
NIM. H3514045